Restaurant-Ecailler « Chez Louis »

7, Chaussée de Jodoigne 1315 GLIMES

www.chezlouis.be

* * * NOTRE MENU DE FÊTES 2026 A 52 euros * * *

(une entrée, un plat et un dessert au choix)

(Possibilité de prendre chaque plat hors menu, prix dès lors en regard)

Tous nos plats seront servis froids uniquement les 24 et 31 décembre (indications pour les réchauffer)

Nos entrées

- Duo de foies gras maison marbré truffé – Porto Cognac / brioche artisanale / pommes & oignons rouges en deux textures / gel Granny Smith 25,50
- Trio de St Jacques snackées / riz sauvage / choux croquants / sauce curry lait de coco, gingembre & safran (+3€ au menu) 25,90
- Tataki de bœuf grillé au sésame / cébettes / soja / wakame / oignons croustillants / crème d'ail noir & mayonnaise aux herbes 21,90

Nos plats

- Suprême de pintade farcie aux morilles / fagot de légumes oubliés bardé au lard / mousseline de patate douce / crème Porto & foie gras 27,50
- Gambas géantes rôties aux épices / tagliatelles à l'encre de seiche / cocotte de légumes colorés / crémeux à la truffe 28,90
- Parmentier de homard / purée de Bintjes au beurre demi-sel / tombée de jeunes princesses & poireaux / jus réduit des carcasses façon homardine / gratiné au vieux parmesan (+7€ au menu) 34,90

Nos desserts

- Tartelette pur beurre aux amandes / ganache cacahuète / praliné / parfait vanille / coulis passion / tuile croustillante 11,00
- L'assortiment de fromages de la maison « La Patte Noire » / sirop de Liège / fruits secs / petit pain bio (+2€ au menu) 14,00

Également à emporter :

* Portion (80gr) de foie gras maison Porto Cognac ou marbré truffé (13,00€)
* Lobe de 500gr de foie gras maison Porto Cognac ou marbré truffé (65,00€)
* Nos croquettes fraîches : Vieux-Bruges (6,50€/p) / crevettes (8,50€/p)
* L'assiette de saumon fumé artisanal / brioche au beurre / citron vert / échalotes (17,50€ / 150g)

Menu et/ou plats disponibles
Les jeudis 24 & 31 décembre de 11h à 18h

Réservation indispensable
Numéro unique : 0475/46.60.23 (7j/7)

Notre écailler
sera ouvert aux mêmes dates pour vous permettre d'emporter nos plateaux de fruits de mer, homard et autres huîtres (www.chezlouis.be rubrique « écailler)

La choucroute royale du Nouvel An (sur place ou à emporter)
Vendredi 1er janvier midi et soir
N'oubliez pas de la réserver !

Fermé les mardi 22, mercredi 23, vendredi 25, samedi 26, mardi 29 & mercredi 30 décembre.
Congés annuels du samedi 2 au samedi 9 janvier inclus. Reprise le mardi 12 janvier dès 19h.